



LÍNEA DE AGREGADOS

TOFFEES

parkerTM
• P R O D U C T S •

nutrilink
NUVINC | PARTNER

Agente en
Latinoamérica

INGREDIENTES APLICADOS A PRE Y POS HORNEO

Parker Products es un proveedor de **ingredientes** que generan **indulgencia e intriga** en el consumidor. Su dedicación en buenas prácticas de fabricación hacen de **Parker un proveedor totalmente confiable**.

Su amplia línea de ingredientes logran crear aplicaciones interesantes mediante la promoción de cualidades deseables; tales como: un sabor sorprendente y atractivo o un delicioso aspecto.

Los **agregados de Parker Products** son presentadas en diferentes tamaños y texturas de acuerdo a las necesidades del cliente. Estos ingredientes proveen excelente textura y color.

AGREGADOS TOFFEES

PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE INGREDIENTES PARA PRE Y POS PRODUCCIÓN

PARKER PRODUCTS UTILIZA DIVERSAS TECNOLOGÍAS PROPIAS Y PATENTADAS PARA PRODUCIR INGREDIENTES DELICIOSOS Y ESTABLES AL ALMACENAMIENTO QUE AGREGAN EL SABOR Y COLOR REAL A UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE CONSUMO. PARKER PRODUCTS CUMPLE CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD EN LA INNOVACIÓN EN APLICACIONES HORNEADAS

Los confites Toffee de Parker son unos caramelos de textura suave o dura, con la posibilidad de ser estables al horneado y/o contener nueces u otros agregados. Pueden ser usados en helados, confitería, chocolatería, toppings, galletas y pastelitos. Versiones Naturales, Orgánicas, Libre de Gluten, Non-GMO, con o sin nueces.

Están disponibles en diferentes variedades como:

- English Toffee.
- Sea salt Toffee.
- Chocolate coated Toffee.
- Dairy Toffee.
- Brazil cashew nut Toffee.
- Creme brulee
- Golden Toffee
- Macadamia Toffee
- Butterscotch Toffee, entre otros.



CERTIFICACIONES

